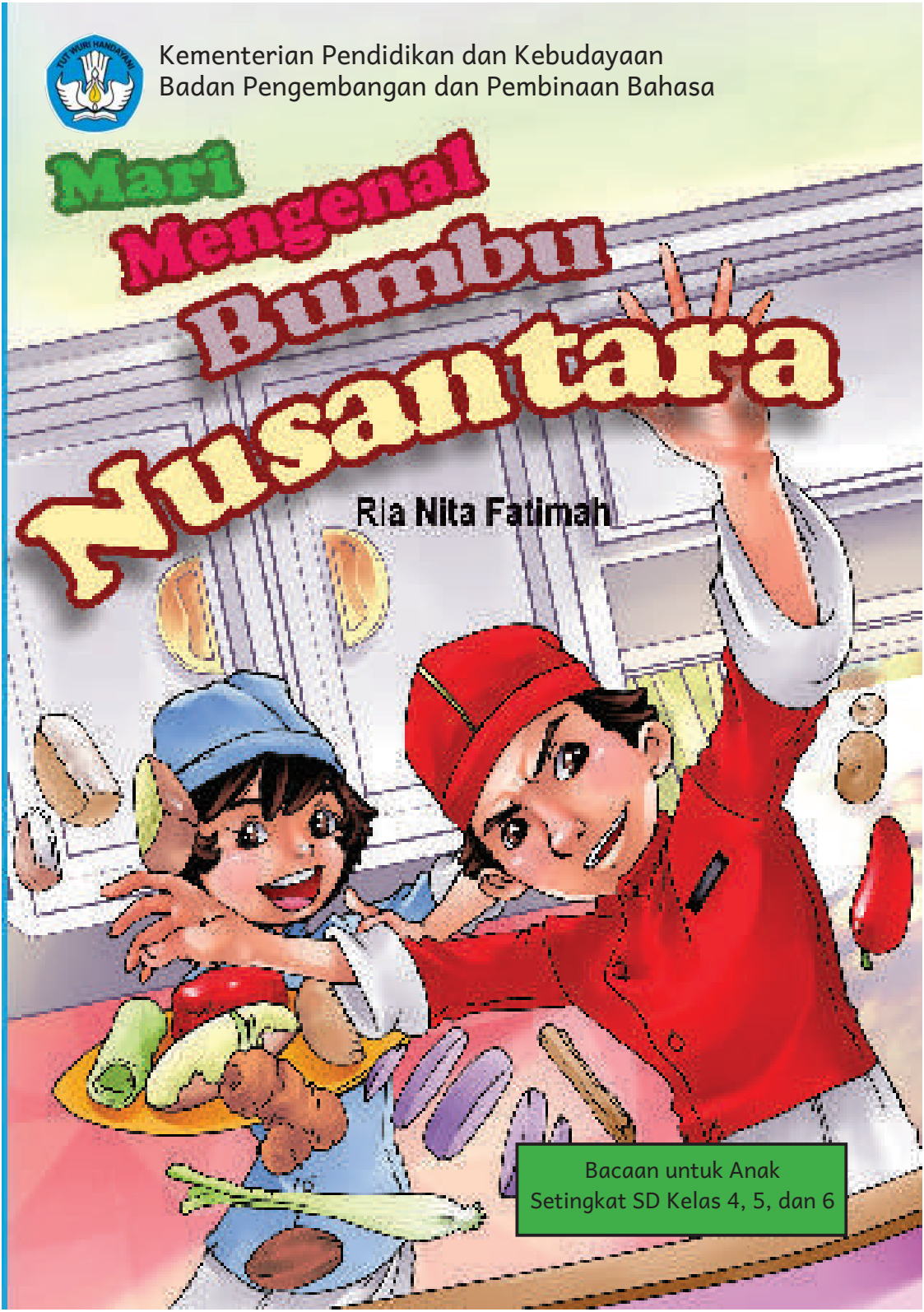
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Mari Mengenal Bumbu Nusantara

Ria Nita Fatimah



Bacaan untuk Anak
Setingkat SD Kelas 4, 5, dan 6

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

Mari Mengenal Bumbu Nusantara

Ria Nita Fatimah

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Mari Mengenal Bumbu Nusantara

Penulis : Ria Nita Fatimah
Penyunting : Puji Santosa
Ilustrator : Priyanto
Penata Letak: Siti Musfirotun

Diterbitkan pada tahun 2017 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun
Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB
641.3
FAT
m

Katalog Dalam Terbitan

Fatimah, Ria Nita
Mari Mengenal Bumbu Nusantara/ Ria Nita Fatimah; Puji Santosa (Penyunting). Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan 2017.
viii, 53 hlm.; 21 cm.

ISBN: 978-602-437-239-2

BUMBU
MASAKAN

Sambutan

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasi persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif, mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial,

dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2017, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, Juli 2017
Salam kami,

Prof. Dr. Dadang Sunendar, M.Hum.
Kepala Badan Pengembangan dan
Pembinaan Bahasa

Pengantar

Sejak tahun 2016, Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (Badan Bahasa), Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, melaksanakan kegiatan penyediaan buku bacaan. Ada tiga tujuan penting kegiatan ini, yaitu meningkatkan budaya literasi baca-tulis, mengingkatkan kemahiran berbahasa Indonesia, dan mengenalkan kebinekaan Indonesia kepada peserta didik di sekolah dan warga masyarakat Indonesia.

Untuk tahun 2016, kegiatan penyediaan buku ini dilakukan dengan menulis ulang dan menerbitkan cerita rakyat dari berbagai daerah di Indonesia yang pernah ditulis oleh sejumlah peneliti dan penyuluh bahasa di Badan Bahasa. Tulis-ulang dan penerbitan kembali buku-buku cerita rakyat ini melalui dua tahap penting. Pertama, penilaian kualitas bahasa dan cerita, penyuntingan, ilustrasi, dan pengatakan. Ini dilakukan oleh satu tim yang dibentuk oleh Badan Bahasa yang terdiri atas ahli bahasa, sastrawan, illustrator buku, dan tenaga pengatak. Kedua, setelah selesai dinilai dan disunting, cerita rakyat tersebut disampaikan ke Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, untuk dinilai kelaikannya sebagai bahan bacaan bagi siswa berdasarkan usia dan tingkat pendidikan. Dari dua tahap penilaian tersebut, didapatkan 165 buku cerita rakyat.

Naskah siap cetak dari 165 buku yang disediakan tahun 2016 telah diserahkan ke Sekretariat Jenderal Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan untuk selanjutnya diharapkan bisa dicetak dan dibagikan ke sekolah-sekolah di seluruh Indonesia. Selain itu, 28 dari 165 buku cerita rakyat tersebut juga telah dipilih oleh Sekretariat Presiden, Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia, untuk diterbitkan dalam Edisi Khusus Presiden dan dibagikan kepada siswa dan masyarakat pegiat literasi.

Untuk tahun 2017, penyediaan buku—dengan tiga tujuan di atas dilakukan melalui sayembara dengan mengundang para

penulis dari berbagai latar belakang. Buku hasil sayembara tersebut adalah cerita rakyat, budaya kuliner, arsitektur tradisional, lanskap perubahan sosial masyarakat desa dan kota, serta tokoh lokal dan nasional. Setelah melalui dua tahap penilaian, baik dari Badan Bahasa maupun dari Pusat Kurikulum dan Perbukuan, ada 117 buku yang layak digunakan sebagai bahan bacaan untuk peserta didik di sekolah dan di komunitas pegiat literasi. Jadi, total bacaan yang telah disediakan dalam tahun ini adalah 282 buku.

Penyediaan buku yang mengusung tiga tujuan di atas diharapkan menjadi pemantik bagi anak sekolah, pegiat literasi, dan warga masyarakat untuk meningkatkan kemampuan literasi baca-tulis dan kemahiran berbahasa Indonesia. Selain itu, dengan membaca buku ini, siswa dan pegiat literasi diharapkan mengenali dan mengapresiasi kebinekaan sebagai kekayaan kebudayaan bangsa kita yang perlu dan harus dirawat untuk kemajuan Indonesia. Selamat berliterasi baca-tulis!

Jakarta, Desember 2017

Prof. Dr. Gufran Ali Ibrahim, M.S.
Kepala Pusat Pembinaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Sekapur Sirih

Salah satu daya tarik Indonesia di mata dunia adalah keanekaragaman kuliner. Kuliner Indonesia memiliki rasa khas yang berasal dari aneka rempah-rempah asli Indonesia.

Buku ini mengambil tema kuliner Indonesia dengan pemilihan bahasan mengenai bumbu kuliner Indonesia. Penulis ingin menyajikan berbagai pengetahuan mengenai rempah-rempah Indonesia yang digunakan dalam berbagai masakan khas Nusantara. Buku ini disusun dengan menggabungkan antara pengetahuan dan penyajian gambar yang menarik sehingga anak-anak usia sekolah dasar tidak akan mudah bosan. Dengan metode seperti ini, anak-anak diharapkan akan lebih mudah menyerap materi pengetahuan.

Buku ini sajikan dengan sasaran anak-anak sekolah dasar dengan tujuan memberi pengetahuan sedini mungkin kepada generasi muda Indonesia mengenai berbagai kekayaan alam Indonesia agar menumbuhkan semangat cinta tanah air.

Akhir kata, kami berharap semoga buku ini dapat memberi manfaat bagi anak-anak Indonesia.

Surakarta, Juni 2017

Ria Nita Fatimah

Daftar Isi

Sambutan iii
Pengantar v
Sekapur Sirih vii
Daftar Isi viii
Bagian 1 Pendahuluan 1
Bagian 2 Mari Mengenal Bumbu Nusantara 3
A. Bumbu Kering 4
B. Bumbu Basah 20
C. Bumbu Daun 38
D. Bumbu Batang 46
Penutup 49
Daftar Pustaka 50
Biodata Penulis 51
Biodata Penyunting 52
Biodata Ilustrator 53

Bagian 1
Pendahuluan

Wahai anak Indonesia, mari belajar bersama.
Melalui buku ini, kita akan mengenal bumbu kuliner nusantara.
Bumbu kuliner Nusantara berasal dari rempah-rempah
yang tumbuh di Indonesia.
Rempah Nusantara sangat terkenal sejak zaman dahulu kala.
Bahkan penjelajahan samudra dimulai untuk mencari rempah.
Sulitnya mencari pasokan rempah-rempah menyebabkan
bangsa Barat memulai penjelajahan samudra.

Bangsa Portugis menjadi pelopor penjelajahan samudra
yang bertujuan mencari tempat asal rempah.
Disusul kemudian oleh Bangsa Spanyol, Inggris, Belanda,
Prancis, Denmark, dan lainnya.
Beberapa kali pelayaran bangsa Barat mengalami kegagalan.
Pada akhirnya, mereka sampai juga di Indonesia.
Bangsa Barat begitu kagum dengan kekayaan alam Indonesia.

Pada awal kedatangannya, bangsa Barat melakukan
perdagangan dengan penduduk pribumi.
Akan tetapi, lama kelamaan mereka menguasai perdagangan,
hingga akhirnya melakukan penjajahan di Indonesia.
Penjajahan yang dilakukan oleh bangsa Barat,
menyebabkan penderitaan bagi bangsa Indonesia.

Perlawanan-perlawanan untuk mengusir penjajah terus dilakukan oleh rakyat Indonesia.
Dengan semangat cinta tanah air, semangat kebangsaan, dan semangat rela berkorban dari seluruh bangsa Indonesia, pada akhirnya penjajah dapat diusir dari bumi Indonesia.

Bangsa Barat yang pernah menjajah Indonesia, mewariskan beberapa kuliner yang merupakan perpaduan dari kuliner lokal dan kuliner Barat.
Makanan tersebut diolah menggunakan bumbu rempah sehingga memiliki cita rasa khas Nusantara.

Dalam mengolah makanan, rempah memiliki peranan penting.
Memberi rasa, warna, dan aroma yang khas.
Masakan akan terasa hambar tanpa bumbu dari rempah.
Perpaduan bumbu berbeda menghasilkan rasa yang berbeda.
Sebab itulah bangsa Barat sangat menginginkan rempah.

Perhatikanlah lingkungan di sekitarmu!
Berbagai rempah-rempah mungkin saja ada di sekitarmu.
Membaca buku ini akan menambah pengetahuanmu.
Kamu akan dapat mengenali berbagai bumbu dari rempah.
Terutama yang ada di sekitar tempat tinggalmu.
Dengan mengenal bumbu dari rempah-rempah, kamu akan dapat memanfaatkannya dengan maksimal.
Selain itu, kamu akan semakin bangga dengan kekayaan alam yang dimiliki alam Indonesia.

Bagian 2
Mari Mengenal Bumbu Nusantara

Aneka jenis bumbu dari rempah dibagi menjadi empat.
Bumbu-bumbu kering, basah, daun, dan bumbu batang.
Bumbu kering di antaranya ketumbar, pala, dan merica.
Bumbu basah di antaranya kunyit, kencur, temu kunci, jahe, dan laos atau lengkuas.
Bumbu daun misalnya daun salam, daun jeruk, dan daun pandan.
Bumbu batang misalnya serai dan kayu manis.

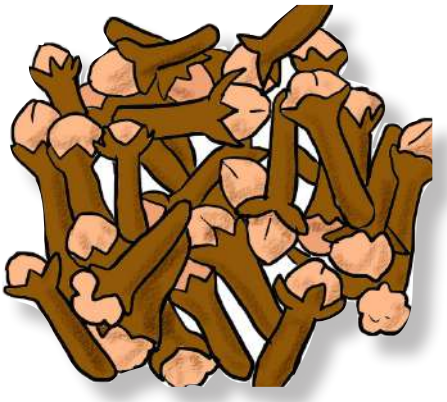
Bumbu kering sering digunakan dalam bentuk halus.
Namun, ada juga yang digunakan dalam bentuk utuh.
Bumbu kering memiliki fungsi yang sama dengan bumbu basah.
Memberikan rasa dan aroma terhadap masakan.
Adas, jintan, dan kemiri digunakan dalam hidangan daging, seperti gulai, kari, opor, soto, sup, dan tongseng.

Pala, cengkih, dan kayu manis untuk hidangan manis, misalnya aneka kue, puding, dan minuman.
Ada juga kapulaga dan jinten untuk masakan Timur Tengah, misalnya kari, pacri, dan kebab.

Dalam buku ini kita akan membahas mengenai berbagai bumbu dari rempah yang digunakan dalam masakan khas Indonesia.
Ayo kawan, kita simak bersama!

A. Bumbu Kering

1. Cengkih



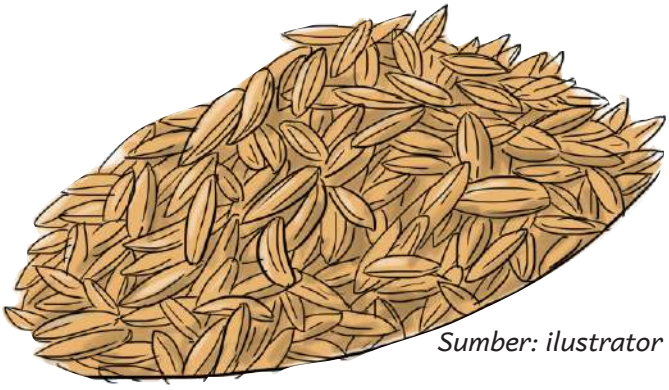
Sumber: ilustrator

Cengkih ditanam di Indonesia, terutama di Pulau Banda. Cengkih adalah tanaman asli Indonesia, banyak digunakan sebagai bumbu masakan pedas di negara-negara Eropa. Cengkih digunakan untuk memberi aroma pada masakan.

Cengkih memiliki rasa yang tajam, kuat, dan juga pedas. Cengkih kualitas baik berwarna hijau kekuningan, berbentuk kuncup atau belum mekar.

Cengkih umumnya digunakan sebagai penambah aroma, seperti pada gulai, kari, dan nasi kebuli.
Cengkih juga digunakan sebagai hiasan pada kue nastar, bolu, dan sebagainya.

2. Jintan

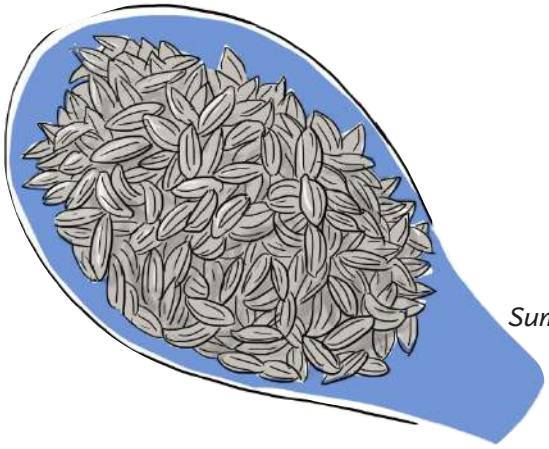


Sumber: ilustrator

Jintan termasuk dalam keluarga peterseli.
Bentuknya seperti bulir padi, berwarna kecoklatan.
Jintan memiliki dua jenis, yaitu jintan putih dan jintan hitam.
Jintan hitam paling sering digunakan untuk pengobatan.
Sedangkan jintan putih digunakan dalam masakan
dan juga pengobatan.

Jintan termasuk jenis rempah yang populer ditambahkan
dalam masakan khas Indonesia.
Jintan memiliki aroma yang halus dan manis.
Ia juga memiliki rasa yang kuat dan pedas.
Biasanya digunakan untuk bumbu kari, opor, dan gulai.
Untuk menambah cita rasanya, sebaiknya disangrai
sebelum dihaluskan bersama bumbu lainnya.

3. Adas

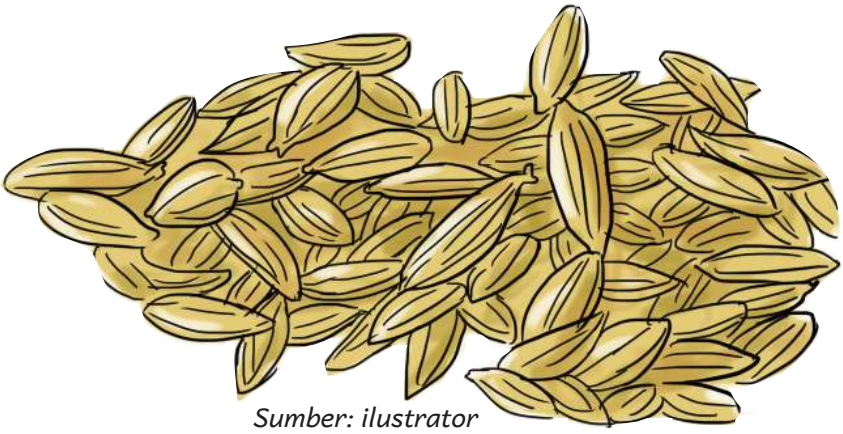


Sumber: ilustrator

Tanaman adas menghasilkan minyak adas yang dihasilkan dari proses sulingan serbuk buah adas yang kering.
Minyak adas terdiri atas dua jenis, yaitu minyak adas manis dan pahit.
Tanaman adas mempunyai sifat menyembuhkan, sehingga digunakan dalam industri pembuatan obat-obatan.
Biji minyak adas yang telah diolah, menjadi salah satu komponen minyak telon.

Warna adas pahit lebih gelap dibandingkan adas manis.
Bentuknya menyerupai butiran padi.
Ada juga adas yang dijual dalam bentuk kering dan bubuk, sebagai taburan roti dan kari dalam masakan Timur Tengah.
Sebaiknya adas disangrai sebelum digunakan untuk bumbu.

4. Adas Manis

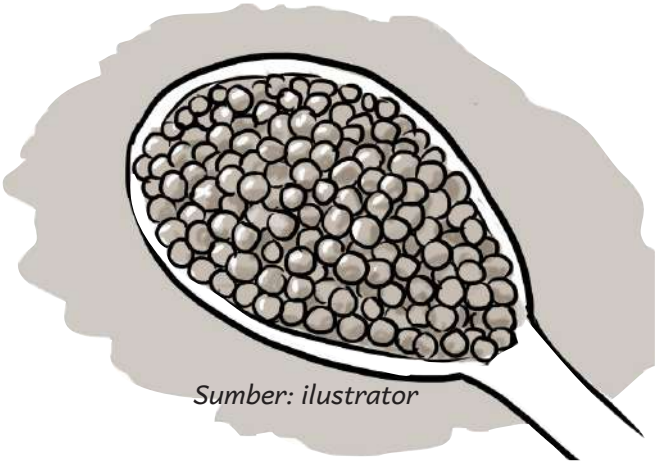


Sumber: ilustrator

Adas manis memiliki wangi yang khas dan rasa yang manis, digunakan untuk membuat camilan yang tinggi kadar gula.
Ia mengandung komponen yang mirip akar manis.
Adas manis aromanya harum dan tajam.
Biasanya, adas manis digunakan untuk bumbu masakan Aceh, Melayu, Sumatra, India, Pakistan, dan Timur Tengah.

Bentuknya seperti jintan, lebih bulat dan berwarna putih.
Adas manis juga sering ditambahkan dalam olahan keju.
Adas manis dijual dalam bentuk bubuk dan utuh.
Sangrailah sebelum digunakan agar aroma lebih harum.

5. Lada/Merica



Sumber: ilustrator

Lada merupakan tanaman yang kaya akan kandungan kimia, seperti minyak lada, minyak lemak, dan pati.
Lada sudah dikenal sejak ribuan tahun yang lalu.
Lada dijuluki *The King of Spice* (Raja Rempah-Rempah).
Indonesia adalah penghasil lada terbesar di dunia.
Lebih dari delapan puluh persen hasil lada Indonesia diekspor ke luar negeri.

Ada dua jenis lada yang dikenal dalam dunia kuliner, yaitu lada putih dan lada hitam.
Lada putih berasal dari lada tua yang dikupas lalu dikeringkan.
Lada hitam berasal dari lada muda yang tidak dikupas, lalu dikeringkan.

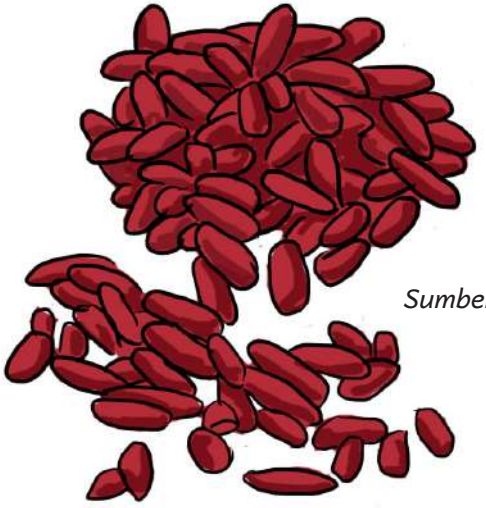
6. Ketumbar

Sumber: ilustrator

Ketumbar mempunyai bentuk yang mirip dengan lada.
Wujud ketumbar berupa biji kecil-kecil.
Teksturnya lebih kasar dan lebih ringan dibandingkan lada.
Ketumbar biasanya di pakai untuk membumbui masakan daging, ikan, telur, atau sayur berkuah.
Ketumbar biasanya di haluskan dengan bumbu yang lainnya.

Ketumbar memberikan aroma yang segar pada masakan.
Jika ingin mendapatkan aroma ketumbar yang tajam, sebaiknya disangrai dulu sebelum dihaluskan.

7. Angkak

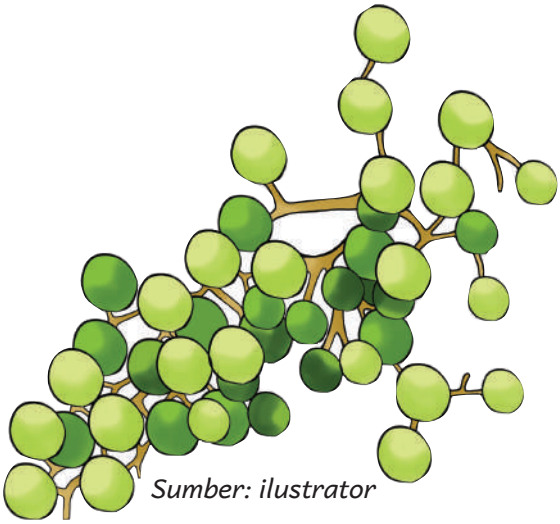


Sumber: ilustrator

Angkak merupakan ketan yang difermentasikan dan kemudian dikeringkan.
Angkak banyak digunakan untuk masakan Tiongkok.
Ia berwarna kemerahan dan sedikit kusam,
sehingga memberi warna merah alami pada masakan.

Angkak dikenal penduduk Tiongkok sejak ratusan tahun silam, dan umum digunakan bangsa Tiongkok sebagai bagian dari campuran rempah masakan dan herbal kesehatan.
Haluskan angkak bersama bumbu lain saat akan digunakan.

8. Andaliman



Sumber: ilustrator

Andaliman merupakan rempah yang berasal dari Kabupaten Toba Samosir dan Tapanuli Utara, Sumatera Utara.
Bentuk andaliman bulat dan kecil, mirip dengan lada.
Andaliman berwarna hijau.
Namun, setelah dikeringkan berwarna kehitaman.

Bumbu ini di Indonesia dikenal untuk masakan Batak, sehingga dikenal orang luar daerah sebagai merica batak. Masakan khas Batak seperti arsik dan saksang memerlukan andaliman sebagai bumbu yang tidak tergantikan.

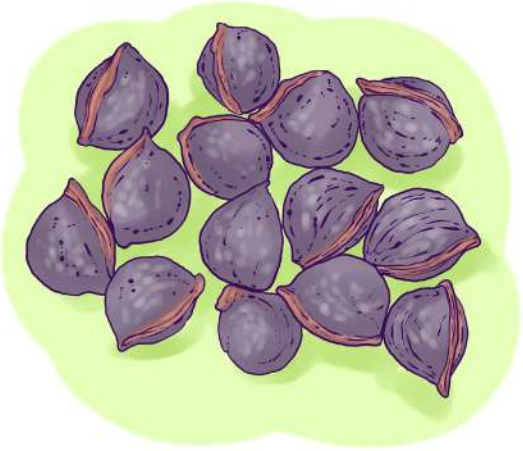
9. Pala

Sumber: ilustrator

Pala merupakan tumbuhan berupa pohon yang berasal dari kepulauan Banda, Maluku.
Tumbuhan pala diambil bijinya untuk diperdagangkan.
Akibat nilainya yang tinggi sebagai rempah-rempah,
buah dan biji pala telah menjadi komoditas perdagangan yang penting sejak masa Romawi.

Sejak zaman penjelajahan samudera bangsa Eropa,
pala tersebar luas di daerah tropika,
antara lain seperti Mauritius dan Karibia.
Pala dipakai sebagai bumbu masakan khas Nusantara.
Contoh masakan yang menggunakan pala ialah semur.
Cara penggunaannya dalam masakan adalah diiris sedikit,
karena aromanya tajam.

10. Kas-Kas



Sumber: ilustrator

Kas-kas terbuat dari biji *poppy* dan memiliki aroma harum.
Ia memberikan rasa gurih dan kental pada masakan.
Bentuknya butiran halus seperti pasir berwarna putih.
Bumbu ini dapat diperoleh di pasar tradisional,
dan juga di supermarket bagian rempah-rempah.

Biasanya digunakan untuk masakan daging,
terutama kambing.
Rempah ini digunakan untuk mengempukkan daging.
Selain itu kas-kas cocok sebagai campuran bumbu kari
dan makanan berkuah santan sebagai ganti kemiri.
Dipasaran dijual kas-kas berwarna hitam, coklat, dan krem.
Sangrai sebelum digunakan agar aroma lebih harum.

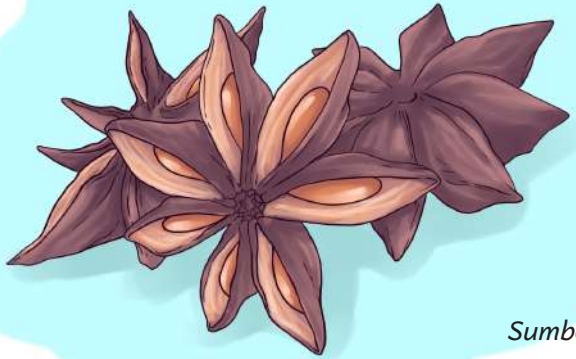
11. Klabet (*Kelaba*)

Sumber: ilustrator

Klabet merupakan rempah berbentuk butiran kecil.
Berwarna coklat kemerahan dan beraroma tajam.
Klabet banyak digunakan di dapur Sumatera dan Aceh.
Digunakan sebagai bumbu kari, gulai, dan kalio.
Klabet juga lazim digunakan sebagai bumbu masakan India, Pakistan, dan Sri Lanka.

Bumbu ini memberikan efek kental, rasa gurih, dan aroma harum pada masakan.
Sangrai klabet sebelum dihaluskan sebagai bumbu agar rasa lebih gurih dan beraroma harum.

12. Pekak (*Bunga Lawang*)



Sumber: ilustrator

Pekak disebut juga bunga lawang.
Bentuknya seperti bintang, berwarna coklat tua dan keras.
Dicampurkan ke dalam masakan dalam bentuk utuh.
Dalam masakan pekak akan mengeluarkan aroma yang khas.

Ia memberikan aroma harum dan menggugah selera.
Dalam kuliner Indonesia, pekak memang kurang populer dibandingkan lada, pala, atau cengkih.
Pekak lebih populer dalam masakan Asia,
terutama Cina, Thailand, Vietnam, dan Jepang.

13. Kapulaga

Sumber: ilustrator

Kapulaga memiliki rasa agak pahit, pedas, dan hangat.
Aromanya kuat, dipakai untuk masakan berbumbu tajam.
Kapulaga memiliki aroma yang sedap.
Orang Inggris menyanjungnya sebagai
grains of paradise (biji-bijian surga).

Ada dua jenis kapulaga, yaitu kapulaga putih dan hijau.
Kapulaga putih banyak digunakan untuk masakan,
sementara kapulaga hijau untuk kue dan minuman.
Agar aroma khasnya keluar,
saat akan digunakan sebaiknya kapulaga dimemarkan,
dihaluskan, atau disangrai dulu hingga harum.

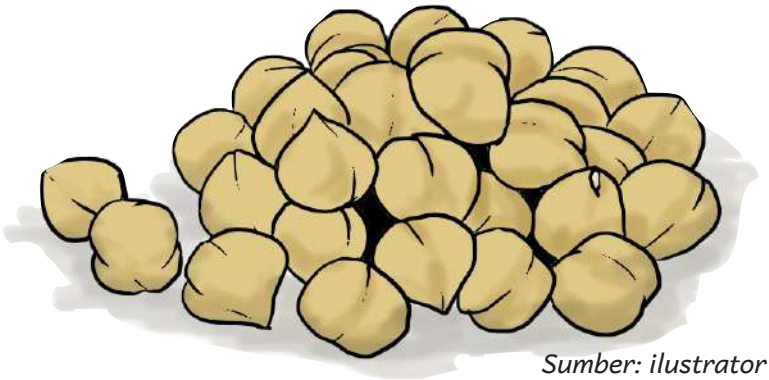
14. Keluwak

Sumber: ilustrator

Keluak dapat memberi rasa legit.
Efek warna hitam pada masakan dan rasa gurih yang khas.
Ia memiliki tekstur kulit yang keras dan berwarna abu-abu.
Dagingnya berwarna cokelat tua kehitaman dan lunak.
Daging buah itulah yang dipakai sebagai bumbu.
Biasanya keluak dipakai sebagai masakan rawon.

Cara penggunaannya adalah pecahkan kulit keluak,
ambil isinya yang lunak, dan haluskan bersama bumbu lain.
Untuk penggunaannya, sebaiknya rendam keluwak
dalam air mendidih atau tumis dengan sedikit minyak
untuk menghilangkan racun asam sianida.

15. Kemiri



Sumber: ilustrator

Kemiri merupakan tumbuhan yang bijinya dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah.
Di Pulau Jawa, kemiri juga dijadikan sebagai saus kental yang dimakan dengan sayuran dan nasi.

Haluskan kemiri saat akan dimasak.
Ketika dicampur dengan bumbu lain, akan terasa gurih.
Rasa gurih berasal dari minyak yang dihasilkan kemiri.
Rasa gurih kemiri akan lebih maksimal jika
sebelum digunakan disangrai terkebih dahulu.

Selain sebagai bumbu masakan, kemiri juga dapat dimanfaatkan untuk hal yang lain.
Misalnya untuk sampo dan sabun.
Kemiri dipercaya mempunyai khasiat menyuburkan rambut.

16. Biji Wijen

Sumber: ilustrator

Wijen ditanam manusia untuk dimanfaatkan bijinya, bahkan termasuk tanaman minyak yang paling tua dikenal di semua peradaban bangsa.
Kegunaan utama adalah sebagai sumber minyak wijen. Bijinya yang berwarna putih digunakan sebagai penghias pada kue, misalnya onde-onde.

Wijen digunakan sebagai campuran dan bumbu masakan. Aroma wangi yang khas memberikan efek aroma gurih. Biji wijen juga dapat dibuat pasta.
Berbagai masakan dari kawasan Laut Tengah, seperti Yunani, dan Turki, juga di Jepang dan semenanjung Korea ikut serta memanfaatkan wijen dalam masakan mereka.

B. Bumbu Basah

1. Bawang Putih

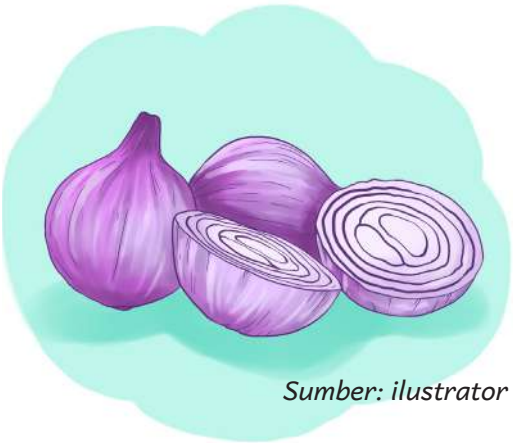
Sumber: ilustrator

Umbi dari tanaman bawang putih merupakan bahan utama untuk bumbu dasar masakan Indonesia.
Bawang mentah penuh dengan senyawa-senyawa sulfur, sehingga menyebabkan bawang putih mentah terasa getir.

Bawang putih dikenal sebagai bumbu yang digunakan di setiap makanan dan masakan Indonesia.
Bawang putih dapat diiris atau digeprak sebelum digunakan.

Bentuk potongan bawah putih berpengaruh pada cita rasa masakan yang dihasilkan.
Pada masakan tumis yang bercita rasa kuat, potongan bawang putih yang cocok adalah dicincang halus.
Sedangkan untuk masakan berkuah, potongan yang tepat adalah bawang putih dipotong dalam ukuran besar.

2. Bawang Merah

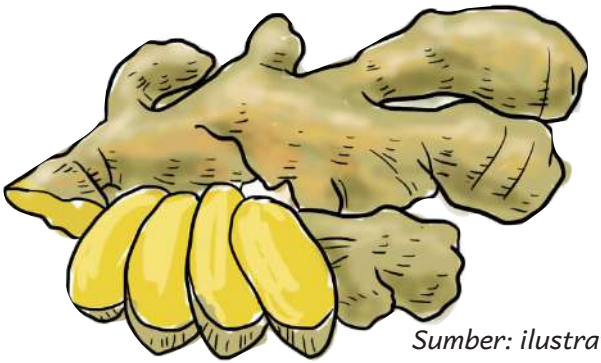


Sumber: ilustrator

Bawang merah dibudidayakan di daerah dingin,
subtropis, dan tropis.
Umbi bawang merah dapat dimakan mentah,
untuk bumbu masak, acar, dan obat tradisional.
Kulit umbinya dapat dijadikan zat pewarna.
Daunnya dapat pula digunakan untuk campuran sayur.

Bawang merah digunakan dalam banyak masakan Nusantara.
Ia memberikan cita rasa yang khas.
Bawang merah juga membuat gurih suatu masakan.
Cara penggunaan dalam masakan dapat diiris atau digiling.
Saat ini juga terdapat bawang merah yang secara khusus
dibuat menjadi bawang goreng.
Tekstur bawang merah goreng lebih
ramping dan berwarna kuning kecoklatan.

3. Jahe



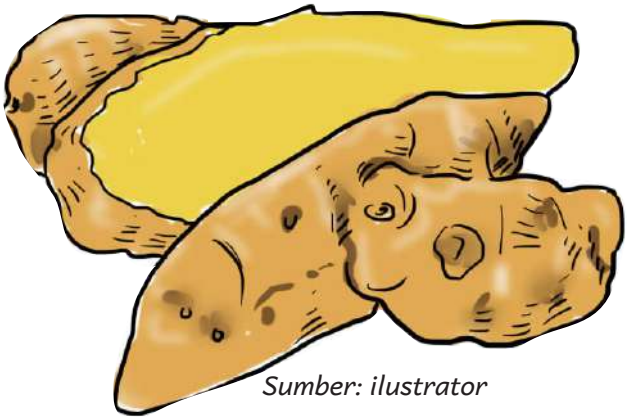
Sumber: ilustrator

Jahe memiliki nama latin *Zingiber officinale*.
Jahe merupakan tanaman rimpang yang populer sebagai rempah-rempah dan bahan obat.
Rimpangnya berbentuk jemari menggembung di ruas tengah.
Rasanya pedas karena senyawa keton bernama *zixngeron*.

Jahe lazim digunakan sebagai minuman wedang jahe.
Bermanfaat untuk menghangatkan badan.
Jehe juga digunakan sebagai bumbu masakan.
Masakan yang menggunakan bumbu jahe misalnya kari ayam dan kari ikan.

Jenis jahe yang digunakan untuk bumbu ialah jahe kuning.
Jahe kuning memiliki aroma cukup tajam.
Cara penggunaannya biasanya dimemarkan terlebih dahulu.
Dapat digunakan dalam bentuk irisan ataupun digiling halus.

4. Kencur

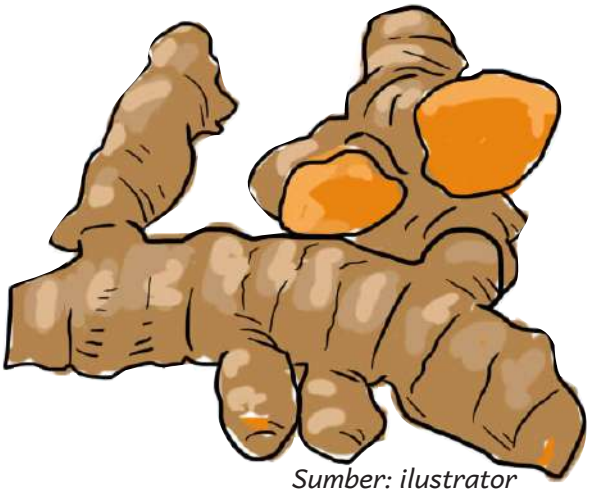


Sumber: ilustrator

Kencur dibudidayakan secara luas di Asia Tenggara, seperti Tiongkok Selatan, dan Maluku.
Kencur merupakan satu jenis tanaman obat yang tergolong dalam suku temu-temuan (*Zingiberaceae*). Rimpang atau *rizoma* tanaman ini mengandung minyak *atsiri* dan *alkaloid* yang dimanfaatkan sebagai *stimulan*.

Tekstur kencur lebih kecil, warna kulitnya coklat.
Warna daging kencur putih kekuningan.
Aroma kencur sangat khas.
Kencur digunakan untuk masakan, misalnya membuat aneka rempeyek, lodeh, dan sambal pecel.
Jika ingin tahan lama, simpan dalam wadah yang kering.

5. Kunyit

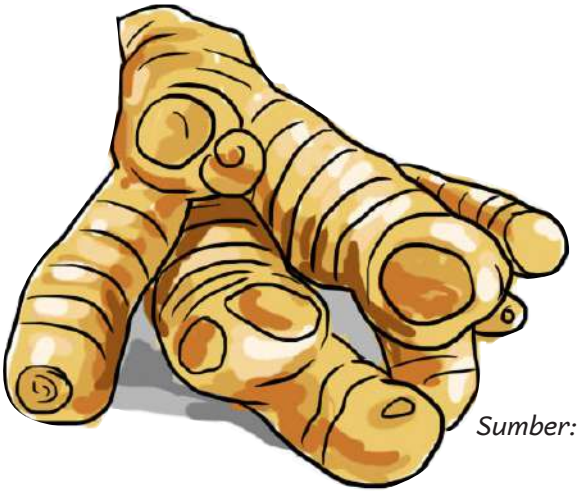


Sumber: ilustrator

Kunyit digunakan sebagai bumbu dalam masakan sejenis gulai, dan juga digunakan untuk memberi warna kuning pada masakan, serta sebagai pengawet makanan.
Bumbu ini berfungsi menghilangkan bau amis pada masakan.
Sebaiknya disimpan dalam wadah terbuka dan kering.
Kunyit lebih mudah dikupas apabila dibakar terlebih dahulu.

Kunyit sering digunakan sebagai bahan pewarna makanan dan masakan.
Masakan gulai menggunakan kunyit sebagai bumbu untuk menghasilkan warna kuning yang alami.
Selain gulai, rendang juga merupakan salah satu makanan yang menggunakan kunyit untuk bumbu masakannya.

6. Lengkuas

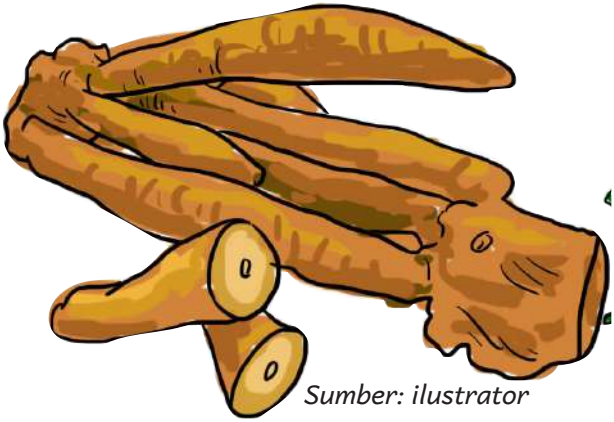


Sumber: ilustrator

Secara historis tanaman ini berasal dari India, tetapi keberadaannya di Indonesia telah meluas sampai ke seluruh penjuru daerah.
Lengkuas memiliki nama daerah yang beragam, di antaranya *laos, langkueh, lengkues, lingkuas, engkuas, ringkuas,* dan *lingkaos*.
Lengkuas termasuk dalam kategori tanaman semak yang dapat berumur tahunan.

Lengkuas memiliki tekstur yang mirip dengan jahe.
Akan tetapi, warna kulitnya terang kemerahan.
Daging lengkuas agak keras jika dipotong.
Biasa dikeprak dahulu sebelum digunakan dalam masakan.

7. Temu Kunci



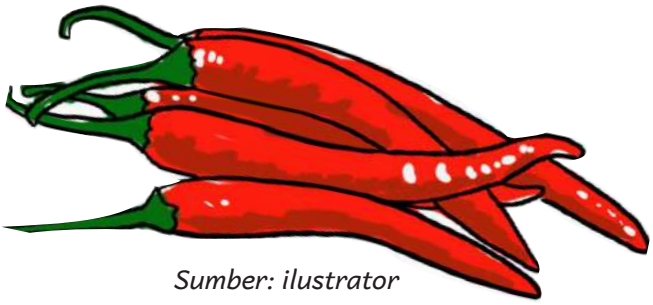
Sumber: ilustrator

Temu kunci adalah sejenis rempah-rempah yang rimpangnya dipakai sebagai bumbu dalam masakan Indonesia.
Bentuk temu kunci agak berbeda dengan temu-temuan yang lain karena tumbuhnya yang vertikal ke bawah.

Temu kunci merupakan rempah asli Jawa dan Sumatra.
Temu kunci memiliki aroma segar yang khas.
Ia biasa digunakan dalam membuat sayur bening, hidangan ikan, selada, dan urapan.

Selain sebagai bumbu masakan, temu kunci juga berkhasiat mengobati penyakit.
Rimpang temu kunci berkhasiat mengatasi gangguan pencernaan.
Daunnya diketahui memiliki efek antiracun.

8. Cabai Merah



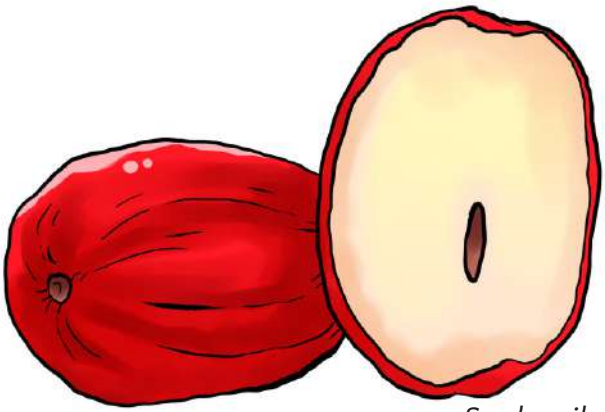
Sumber: ilustrator

Cabai mengandung berbagai macam senyawa yang berguna bagi kesehatan manusia.
Sebagai bumbu, cabai sangat populer di Indonesia, digunakan sebagai penguat rasa makanan.
Cabai merah terdiri atas dua macam, yaitu cabai merah besar dan cabai merah keriting.

Cabai merah besar memiliki nama latin *Capsicum annuum L*. Memiliki rasa yang tidak terlalu pedas, tetapi warnanya menarik.
Cabai merah keriting memiliki rasa yang pedas, tetapi warnanya kurang menarik.

Aneka masakan sambal akan memiliki rasa pedas yang maksimal apabila kedua jenis cabai tersebut dipadukan.
Selain itu, masakan balado dan rica-rica juga menggunakannya untuk menambah cita rasa pedas.

9. Kurma Merah



Sumber: ilustrator

Kurma merah bernama asli *hung cao.*
di Indonesia dikenal sebagai *ang cho* atau kurma merah.
Mempunyai rasa manis yang alamiah.
Ang cao digunakan untuk masakan sup dan tim ayam.

Selain sebagai bumbu masak, kurma merah juga bermanfaat dalam bidang kesehatan.
Berbagai vitamin dan mineral yang terkandung dalam buah kurma merah membuat buah ini
sarat dengan manfaat kesehatan.
Di antaranya, yaitu apabila mengkonsumsi kurma merah, maka produksi sel darah putih akan meningkat.
Pada akhirnya,
kurma merah dapat menguatkan daya tahan tubuh.

10. Asam Jawa

Sumber: ilustrator

Asam jawa termasuk tumbuhan tropis.
Merukapan sejenis buah yang masam, digunakan sebagai bumbu dalam banyak masakan Indonesia.
Ia digunakan sebagai perasa atau penambah rasa asam.
Asam jawa juga digunakan untuk campuran jamu.
Berkhasiat juga untuk melancarkan peredaran darah, sementara daunnya dapat menghilangkan rasa sakit, karena mengandung *flavonoid* yang juga bersifat antiradang.

Rendam asam jawa dalam air hangat sebelum digunakan.
Rendam dalam air hangat kemudian saring.
Asam Jawa dapat juga digunakan langsung secara utuh.
Asam jawa memberi rasa masakan menjadi lebih lezat.

11. Asam Gelugur

Sumber: Ilustrator

Asam gelugur bernama Latin *Garcinia macrophylla.*
Dihasilkan oleh pohon mangga hutan.
Buahnya berwarna merah kekuning-kuningan.
Asam gelugur diperoleh dari irisan buah mangga hutan yang dikeringkan dengan cara dijemur di bawah terik matahari.
Berwarna kehitaman, memberikan rasa asam pada masakan.

Selain memberi rasa asam pada masakan,
asam gelugur digunakan sebagai bahan perasa minuman,
bahan dasar pengobatan, dan bahan dasar kosmetika.
Sebagian masyarakat Melayu pesisir mengolah
buah asam gelugur ini menjadi manisan atau *halwa*
untuk hidangan di hari raya.

12. Asam Kandis

Sumber: ilustrator

Asam kandis memiliki nama Latin *Garnicia xanthochymus*. Buahnya berbentuk bulat dengan bagian bawah mengerucut. Kulit buahnya yang matang berwarna kuning, yang masih mentah warnanya hijau dengan permukaan yang mengilap.

Asam kandis dimanfaatkan untuk membuat masakan dari daerah Sumatra, misalnya rendang, kari, dan gulai. Rasa asam kadis masam dan agak pahit.

Selain dikeringkan menjadi bumbu masakan, asam kandis juga banyak dibuat menjadi selai. Asam kandis yang dikeringkan juga berfungsi sebagai pewarna makanan dan menghasilkan warna makanan yang hitam pekat.

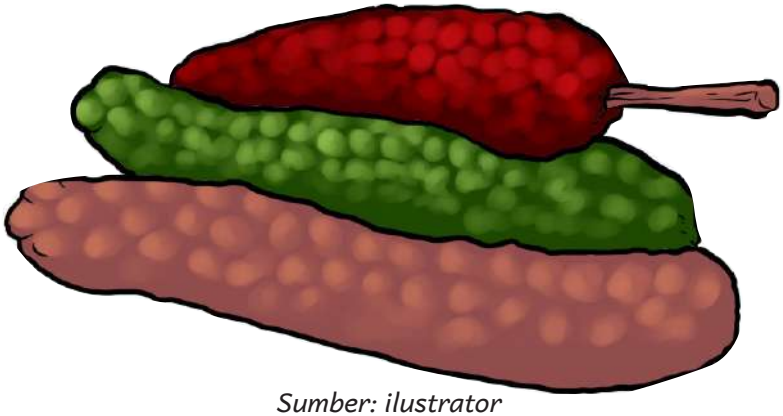
13. Asam Sunti

Sumber: ilustrator

Asam sunti adalah bumbu dapur dari Aceh.
Dibuat dari belimbing wuluh yang dikeringkan dan diberi garam.
Dijemur di terik matahari berkali-kali hingga kering sehingga dapat disimpan lama.
Asam sunti memiliki rasa yang khas.
Rasa asamnya berbeda dengan asam jawa.

Asam sunti membuat masakan Aceh kaya rasa.
Selain membuat masakan jadi lezat, juga asam sunti akan membuat bau amis ikan hilang.

14. Cabe Puyang

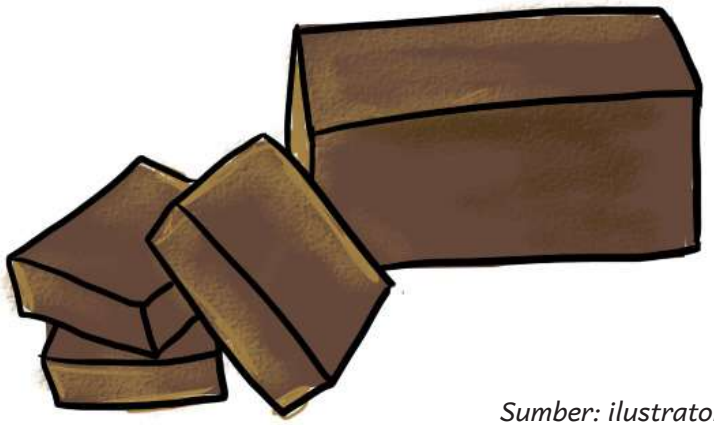


Sumber: ilustrator

Dikenal juga sebagai *Javanese pepper*.
Bentuknya seperti jari kelingking.
Memiliki panjang sekitar tiga centi meter.
Teksturnya bergerigi dengan aroma seperti merica hitam.
Cabe puyang mengandung *alkaloid pipperine*
(senyawa pembangkit cita rasa) yang kuat.
Sehingga cita rasanya lebih pedas.

Gunanya sebagai campuran acar di India atau campuran dalam beragam masakan di Afrika Utara.
Di Indonesia sendiri, banyak digunakan untuk minuman herbal.

15. Terasi

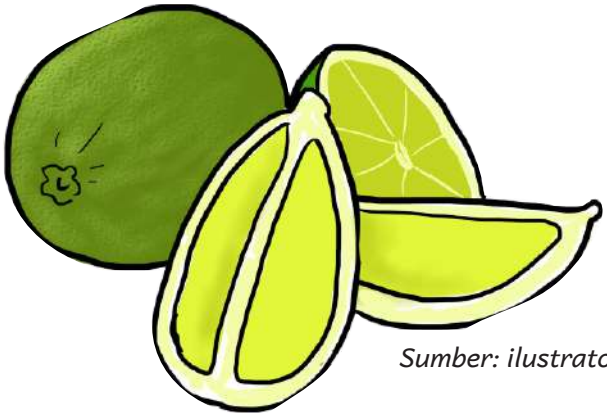


Sumber: ilustrator

Terasi adalah salah satu bumbu masak yang berasal dari hasil fermentasi ikan atau udang.
Terasi memilki nama lain ialah *balacan*.
Warna dari terasi ini adalah hitam kecoklatan.
Memiliki tekstur seperti pasta yang agak kasar atau berbentuk adonan.

Terasi memiliki bau yang tajam, tetapi menciptakan rasa gurih.
Biasanya digunakan untuk membuat sambal.
Terasi memiliki rasa yang cukup asin sehingga tidak perlu menambahkan garam terlalu banyak.
Biasanya orang menggunakan terasi untuk membuat sambal terasi.

16. Jeruk Nipis



Sumber: ilustrator

Jeruk nipis berwarna hijau atau hijau kekuningan dengan tekstur kulit yang halus.
Jeruk ini memiliki banyak manfaat dalam dunia memasak, digunakan menjadi pengasam pada kuah sup atau soto.
Digunakan juga untuk menghilangkan bau amis ikan atau ayam.
Jeruk nipis yang sudah tua menghasilkan banyak air.

Air jeruk nipis juga dapat digunakan untuk menunda warna kecoklatan pada buah potong.
Caranya dengan mengoleskan jeruk nipis pada potongan buah, seperti apel dan pir.
Olesan jeruk nipis akan membuat buah potong tetap terlihat segar dan tidak cepat berwarna kecoklatan.

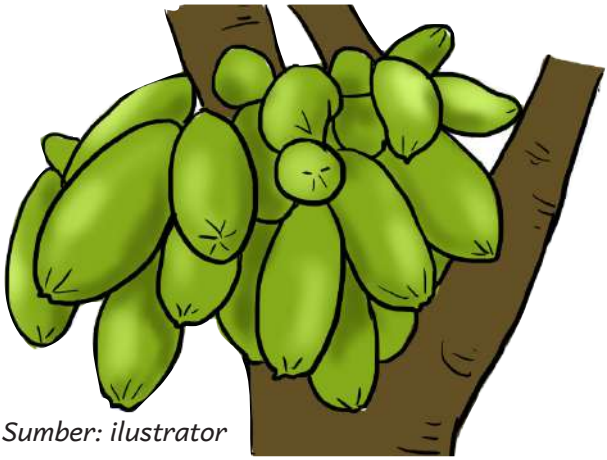
17. Jeruk Limau/Jeruk Limo

Sumber: ilustrator

Jeruk limau atau dapat juga disebut jeruk sambal.
Memiliki warna hijau, tipis, dan beraroma wangi.
Bunganya bewarna putih dan juga beraroma wangi.
Kulit buah tebal, berkerut-kerut, dan beraroma wangi.
Daging buah bewarna putih serta memiliki rasa asam.

Jeruk Limau termasuk bahan bumbu masakan.
Jeruk limau menambah harum aroma masakan.
Jeruk limau memiliki bentuk yang hampir mirip
dengan jeruk nipis, tetapi bentuknya lebih kecil.
Biasa digunakan untuk menambah sedap sambal.

18. Belimbing Wuluh



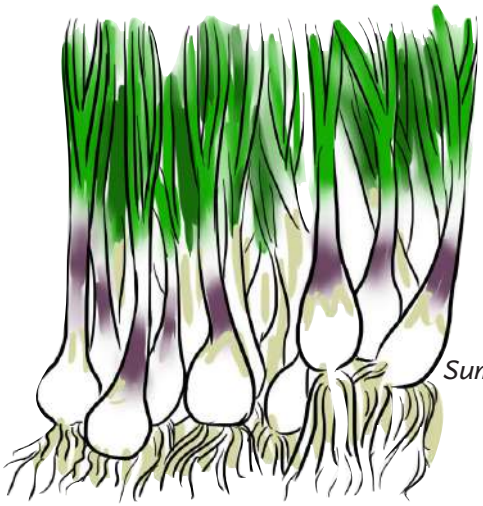
Sumber: ilustrator

Belimbing wuluh disebut juga belimbing sayur, belimbing buluh, belimbing botol, belimbing besi, atau belimbing asam.
Bentuknya lonjong, berwarna hijau, dan berasa asam.
Digunakan untuk memberi rasa asam dan segar pada masakan, terutama yang berkuah bening.
Belimbing wuluh dicampurkan ke dalam masakan setelah diiris tipis atau dibelah dua.

Belimbing wuluh dapat juga dijadikan sirup.
Rasanya tetap asam, tetapi ada rasa manisnya.
Biasanya jika kita membuat manisan belimbing kering, sirup adalah hasil tambahan dari manisan.

C. Bumbu Daun

1. Bawang Batak (Lokio)

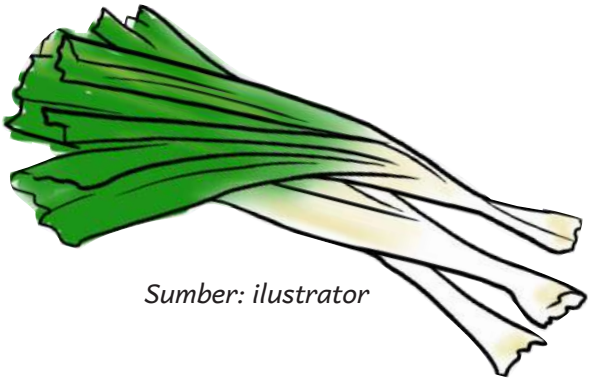


Sumber: ilustrator

Banyak orang yang menyebutnya dengan nama lokio, tetapi ada juga yang menyebutnya dengan bawang batak. Bentuk bawang batak seperti bawang merah, tetapi dengan ujung tangkai lebih panjang, warnanya cenderung putih.
Biasanya bawang batak digunakan sebagai campuran asinan atau beberapa masakan lain.

Disebut bawang batak karena banyak ditemukan pada masakan khas Batak, salah satunya arsik.
Seiring dengan berkembangnya zaman, lokio juga digunakan pada masakan lainnya, seperti bahan masakan untuk menumis ayam, ikan, atau daging.

2. Bawang Daun



Sumber: ilustrator

Bawang daun memiliki nama Latin *Allium fistulosum.*
Ia merupakan bumbu masak yang hampir selalu ada di setiap masakan khas Indonesia.
Mulai telur dadar, gorengan, martabak telur, hingga sup.
Selain itu, juga digunakan sebagai bumbu tabur seperti pada masakan soto.

Bawang daun memiliki aroma yang khas.
Aroma yang menggugah selera makan.
Selain sebagai bumbu masakan, bawang daun juga bermanfaat bagi kesehatan.
Bawang daun baik untuk kesehatan jantung dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh.
Selain itu, bawang daun juga baik untuk penderita diabetes, mengatasi anemia, antibakteri, dan kaya akan antioksidan.

3. Daun Jeruk

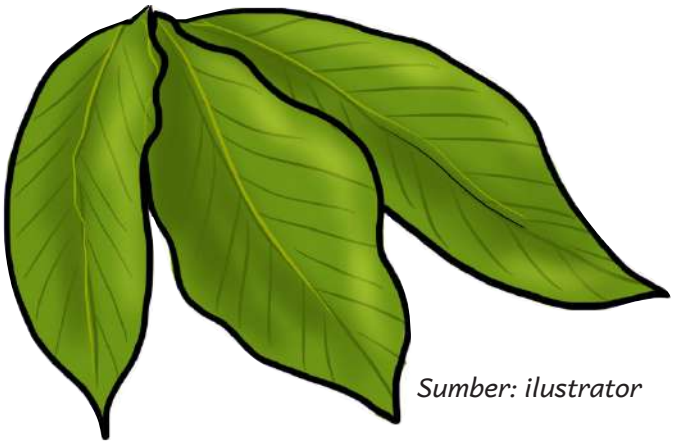
Sumber: ilustrator

Daun jeruk adalah jenis bumbu daun-daunan.
Daun jeruk didapat dari tanaman jeruk.
Daun jeruk digunakan untuk berbagai keperluan,
salah satunya menambah aroma harum dalam masakan.
Daun jeruk yang sering digunakan adalan daun jeruk purut.

Daun jeruk akan memberikan aroma yang maksimal
jika tulang daunnya dibuang,
kemudian daunnya diiris halus atau dicabik-cabik.

Daun jeruk mengandung aroma minyak esensial,
sejenis *citrus* dan *sitronela*.
Karena mengandung *sitronela*, aroma daun jeruk
mampu digunakan untuk mengusir nyamuk.

4. Daun Kunyit



Sumber: ilustrator

Daun kunyit sering digunakan pada masakan asal Sumatra, terutama Sumatra Barat.
Jenis masakan yang sering menggunakan daun kunyit di antaranya gulai, kalio, dan rendang.
Selain itu, daun kunyit pun digunakan sebagai bahan utama membuat kare.

Penggunaan daun kunyit sebagai bumbu hanya dicampurkan dalam masakan, sebagaimana daun salam.
Untuk mendapatkan cita rasa yang lebih mantap, daun kunyit dapat diiris-iris kemudian dicampurkan pada masakan.

5. Daun Salam

Sumber: ilustrator

Salam adalah nama pohon penghasil daun rempah
yang digunakan dalam masakan Nusantara.
Daun salam digunakan terutama sebagai rempah pengharum
masakan di sejumlah negeri di Asia Tenggara,
baik untuk masakan daging, ikan, sayur mayur,
maupun nasi.

Daun ini dicampurkan dalam keadaan utuh, kering ataupun
segar, dan turut dimasak hingga makanan tersebut matang.
Aroma daun salam sangat khas.
Dalam masakan daun salam dapat memberikan rasa gurih.
Dimasukkan ke dalam masakan saat segar atau kering.
Hampir semua masakan Nusantara menggunakan
daun salam.

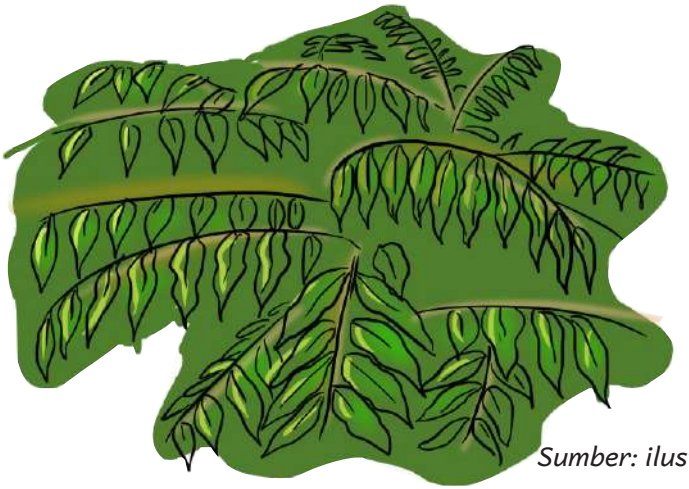
6. Kemangi

Sumber: ilustrator

Kemangi adalah terna kecil yang daunnya biasa
dimakan sebagai lalap.
Aroma daunnya khas, kuat tetapi lembut dengan sentuhan
aroma limau.
Daun kemangi merupakan salah satu bumbu bagi pepes.

Kemangi sering digunakan dalam masakan Manado.
Aromanya harum dan segar.
Daun kemangi dimasukkan ke dalam masakan sesaat
sebelum masakan diangkat.
Selain dicampur ke dalam masakan,
daun kemangi juga dapat dimakan mentah sebagai lalapan.

7. Daun Kari



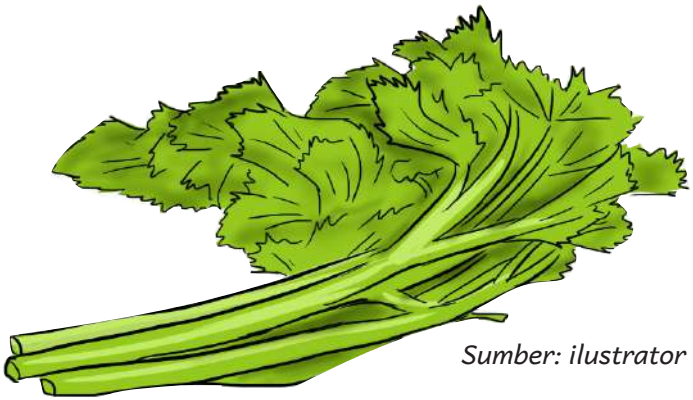
Sumber: ilustrator

Daun kari merupakan salah satu jenis bumbu rempah yang seringkali dipergunakan dalam masakan Aceh.
Disebut juga daun temurui atau daun salam koja.
Tekstur daun mirip daun salam, tetapi ukurannya lebih kecil.

Penggunaannya hampir mirip seperti daun salam.
Daun kari digunakan untuk bumbu rempah masakan kari.
Daun kari akan memberikan rasa yang lebih sedap dan unik.

Selain untuk tambahan bumbu kari, laksa, dan gulai, masakan ayam tangkap Aceh juga menggunakan daun kari sebagai salah satu rempah wajibnya.

8. Seledri



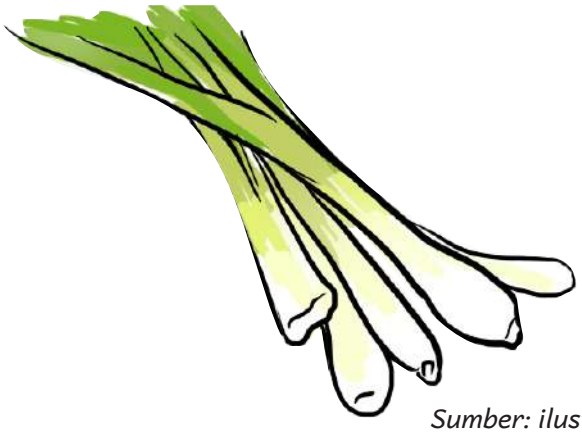
Sumber: ilustrator

Seledri adalah sayuran daun dan tumbuhan obat yang digunakan sebagai bumbu masakan.
Di Indonesia tumbuhan ini diperkenalkan oleh Belanda.
Daun seledri mempunyai aroma khas yang membuatnya dimanfaatkan sebagai pelengkap di berbagai makanan, khususnya resep Indonesia seperti sup dan bakso.
Daunnya digunakan untuk menyedapkan sup atau lalapan.
Tambahan seledri membuat rasa kuah masakan lebih segar.

Biji seledri dapat digunakan sebagai penyedap atau bumbu, baik sebagai biji utuh atau digiling dan dicampur garam.
Biji seledri giling yang dicampur dengan garam disebut garam seledri.
Garam seledri digunakan sebagai bumbu dalam *koktail.*

D. Bumbu Batang

1. Serai



Sumber: ilustrator

Serai merupakan rempah yang memberikan rasa segar, tetapi tidak terlalu kuat dan tidak akan pahit meskipun dimasak lama.
Bagian dalam dan luar serai memiliki fungsi berbeda. Serai digunakan dalam masakan Indonesia, Melayu, dan Thailand.

Bagian daun batang serai cocok digunakan untuk membumbui sup, membuat teh, atau dikeringkan, kemudian digunakan sebagai bunga rampai.

Bagian luar serai bisa ditambahkan pada sayuran dan ikan. Caranya sama dengan ketika menggunakan daun salam. Bagian ini sangat cocok untuk menambah rasa, sebagai hiasan masakan, tetapi tidak dapat dimakan karena teksturnya keras.

2. Kayu Manis

Sumber: ilustrator

Kayu manis ialah sejenis pohon penghasil rempah-rempah. Ia termasuk ke dalam jenis rempah-rempah yang amat beraroma, manis, dan pedas.
Kayu manis adalah bumbu makanan tertua yang digunakan manusia di dunia.

Kayu manis memberikan aroma harum pada masakan. Agar tidak memberikan rasa pahit pada masakan, taburkan kayu manis beberapa saat sebelum penyajian.

Kayu manis juga dapat dibuat menjadi minyak kayu manis dan sirup kayu manis.
Sirup ini berwarna kecoklatan dan kental dengan rasa manis yang kuat.

Bagian 3
Penutup

Indonesia dikenal sebagai negeri yang subur.
Memiliki berbagai sumber daya alam yang melimpah.
Salah satu bentuk sumber daya alam Indonesia, yaitu berbagai bumbu dari rempah seperti yang telah diuraikan pada buku ini.

Dalam buku ini telah diuraikan beberapa rempah-rempah khas Indonesia yang sangat terkenal di dunia.
Sebagai generasi muda Indonesia, kamu harus bangga dengan kekayaan alam Indonesia.
Jangan lupa untuk selalu belajar tentang manfaat rempah-rempah!

Mengenal dan memahami manfaat rempah-rempah sangat bermanfaat untuk kehidupan kita.
Ayo kawan, kita terus belajar!

Daftar Pustaka

Djaeni S., Ahmad. 1993. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia.* Jakarta: Dian Rakyat.

Entin, Suprihatin., dkk. 1998. *Tata Boga.* Jakarta: Rakaditu.

Farida, Ida. dkk. 1998. *Keterampilan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.* Jakarta: PT Rakaditu.

www.tipspetani.blogspot.com

www.masakanpraktisrumahan.com

Biodata Penulis

Nama	:	Ria Nita Fatimah
Tempat/Tgl. Lahir	:	Sragen, 5 Januari 1985
Alamat	:	Pucangsawit, Rt.05/02, Jebres, Surakarta
Email	:	fatimahria@gmail.com

Riwayat Pendidikan Tinggi:
2005-2009 S1 Ekonomi Akuntansi, Fakultas Ekonomi Universitas Islam Surakarta.

Riwayat Pekerjaan
1. 2009-2013, Editor buku di PT Pratama Mita Aksara.
2. 2013-2017, Editor tetap di CV. Citra Pustaka, Surakarta.

Judul Buku dan Tahun Terbit:
1. *Pendidikan Seni Budaya dan Keterampilan untuk SMP kelas VIII*-2010 (menyunting).
2. *Cergam Katak dan Semut*- 2010 (menyunting).
3. *Pendidikan Karakter untuk Anak*-2010 (menulis).
4. *Lembar kerja siswa UN Ekonomi SMA– 2014, 2015, 2016* (menulis).
5. *Budaya Melayu Riau untuk SMP – 2015* (menyunting).
6. *Lembar kerja siswa Tematik SD – 2015, 2016* (menulis).

Biodata Penyunting

Nama lengkap : Puji Santosa
Pos-el : puji.santosa@gmail.com
Bidang Keahlian : Peneliti Sastra

Riwayat Pekerjaan:

1. Guru SMP Tunas Pembangunan Madiun (1984--1986).
2. Dosen IKIP PGRI Madiun (1986--1988).
3. Staf Fungsional Umum pada Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1988--1992).
4. Peneliti Bidang Sastra pada Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (1992--sekarang).

Riwayat Pendidikan:

1. S-1 Sastra Indonesia, Fakultas Sastra dan Budaya,Universitas Sebelas Maret Surakarta (1986).
2. S-2 Ilmu Susastra, Fakultas Ilmu Pengetahahuan Budaya, Universitas Indonesia (2002).

Informasi Lain:

1. Lahir di Madiun pada tanggal 11 Juni 1961.
2. Plt. Kepala Balai Bahasa Provinsi Kalimantan Tengah (2006--2008).
3. Peneliti Utama Bidang Sastra, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (2010--sekarang).

Biodata Ilustrator

Nama	: Priyanto, S.Sn.
Tempat/Tanggal Lahir	: 23 Maret 1982
Alamat	: Kismorejo RT.02 RW.10 Mojosongo Jebres - solo
Nomor Telepon	: 085867669922
Email	: gores.pro@gmail.com

Riwayat Pendidikan Tinggi

2000-2006 S1 Seni Rupa Murni, Fakultas Sastra dan Seni Rupa Sebelas Maret Surakarta (UNS).

Riwayat Pekerjaan

1. 2006—2007 ilustrator di penerbit Bumi Aksara - Jakarta.
2. 2007—2008 ilustrator di penerbit Mediatama - Solo.
3. 2008—2011 ilustrator di penerbit Putra Nugraha - Solo.
4. 2011—2015 Desainer Grafis di Hannindo Mitra Lestari - Jakarta.
5. 2015—Sekarang sebagai ilustrator di penerbit Citra Pustaka.